

Perancangan Interior *Holistic Tea House* di Malang

Jennifer Chandra ; Purnama E. D. Tedjokoesoemo ; I Nyoman Adi Tiaga A

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: jenniferrchandra@gmail.com ; esa@petra.ac.id ; art_desain21@yahoo.com

Abstrak— *Holistic Tea House* merupakan fasilitas yang dirancang untuk mengangkat kembali kesadaran masyarakat akan potensi lokal Indonesia yaitu teh, khususnya di kota Malang, Jawa Timur. Konsep yang digunakan yaitu “*Biophilic*”, bertema “*Secret Garden*”. Konsep dan tema yang diambil bertujuan untuk menghadirkan kembali nuansa kebun yang sudah sulit ditemukan di kota-kota besar yang menarik dan menyenangkan sehingga masyarakat/pengguna tertarik untuk mengetahui lebih jauh tentang teh. Penerapan konsep pada tema berupa penggunaan material dan warna alam, pengaplikasian suasana yang berbeda dari setiap ruangan namun tetap menciptakan kesan luas serta adanya ruang dalam ruang (*private space*).

Kata Kunci—*Tea house, biophilic, kafe, teh.*

Abstract— *Holistic tea house* is a facility which is designed to bring back citizens’s awareness about Indonesia’s local potential which is tea, especially in Malang, East Java. The concept used is “*Biophilic*”, which is applied to “*Secret Garden*” theme. Both concept and theme were chosen to create the nuance of garden in attractive and soothing ways which are already difficult to find in big cities nowadays so that citizens are interested in learning more about tea. The concept also can be seen from the use of nature materials and colors, the application of different atmosphere from every rooms but still give the spacious feeling and creating space in space.

Keyword— *Tea house, Biophilic, cafe, tea.*

I. PENDAHULUAN

Teh merupakan minuman kedua yang paling banyak dikonsumsi di dunia setelah air mineral (Fanaro, 2009). Teh dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk dunia dengan rata-rata konsumsi 120 ml/hari (0,57 kg/hari). Di Indonesia sendiri, pada tahun 2014, konsumsi teh rata-rata perorang perhari adalah 0,32 kilogram. Minum teh telah menjadi bagian hidup masyarakat Indonesia. Kini budaya minum teh telah hadir dalam konsep yang lebih modern, yaitu *afternoon tea*. Gaya hidup ini telah banyak dapat ditemukan di kota-kota besar di Indonesia maupun di luar negeri, seperti Singapura, Shanghai, Beijing, Amerika, Jakarta, dan Bali.

Di Indonesia, budaya minum teh tidak hanya menjadi kebiasaan harian saja namun juga merupakan bentuk pelestarian sumber daya alam Indonesia. Indonesia merupakan produsen teh terbesar ke-8 di seluruh dunia, sayangnya hanya 35% dari produksi teh Indonesia yang dinikmati masyarakat

Indonesia. Salah satu kota produsen teh di Jawa Timur adalah kota Malang. Malang merupakan kota satelit dari kota industri dan pelabuhan besar di Indonesia, yaitu kota Surabaya. Didukung dengan cuaca dan lokasinya yang strategis, Malang merupakan lokasi yang strategis untuk perancangan *tea house* ini.

Dengan pengembangan dari kebun teh menjadi publik *space* yang dapat dinikmati oleh masyarakat umum, diharapkan *tea house* ini dapat mengembangkan kesadaran masyarakat akan potensi lokal di daerah Jawa Timur, serta memberikan subsidi bagi pemerintahan Malang, dalam bentuk menarik wisatawan ke Malang. Wisatawan yang datang ke Malang umumnya ingin melepas stress dari hiruk pikuk perkotaan sehingga mencari udara yang segar dan juga pepohonan yang telah jarang ditemukan di perkotaan.

Salah satu cara agar *tea house* ini dapat membantu pengunjung melepaskan stress adalah dengan menerapkan konsep *Biophilic*. Dengan *Biophilic*, pengguna diajak untuk berhubungan langsung dengan alam. Konsep *biophilic* dapat memberikan kesan nyaman, mengurangi stress, meningkatkan kreatifitas, menjernihkan pikiran, meningkatkan kesejahteraan, dan mempercepat penyembuhan bagi pengguna. Oleh sebab itu, perancangan *tea house* ini sangatlah perlu untuk direalisasikan sesuai paparan di atas.

II. URAIAN PENELITIAN

Perancangan Study Lounge Café ini menggunakan metode perancangan design thinking menurut Kembel yang terdiri atas 5 tahapan

A. Assimilation

Tahap pertama yang dilakukan adalah memahami permasalahan yang ada di lingkungan sekitar sebagai dasar latar belakang perancangan.

B. General Study

Pada tahap ini, permasalahan dirumuskan secara mendalam hingga menemukan solusi permasalahan yang dapat dijabarkan kedalam konsep.

C. Development

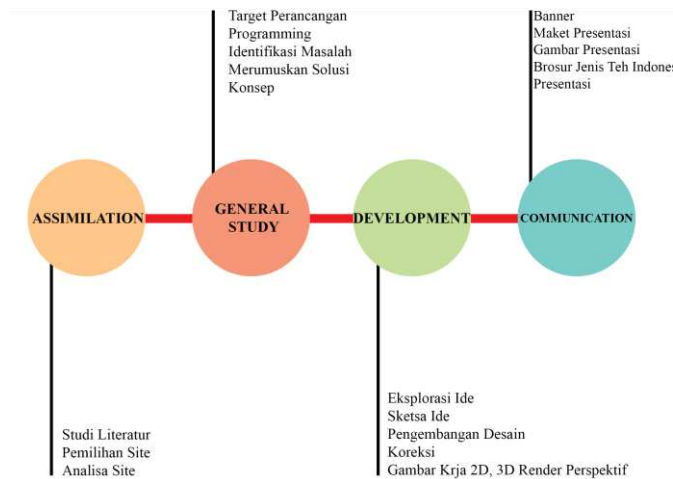
Ketika konsep telah dirumuskan maka tahap selanjutnya adalah eksplorasi ide dalam sketsa dan pengembangan desain.

D. Communication

Untuk menggambarkan perancangan *Holistic Tea House* di Malang secara komunikatif maka ditambahkan beberapa

pendukung berupa media presentasi, seperti banner, maket presentasi, gambar presentasi.

III. KAJIAN PUSTAKA



Gambar. 1. Tahapan Perancangan

a. Karakteristik Teh Secara Umum

Semua teh berasal dari satu jenis pohon, yaitu *Camellia sinensi*. Pohon ini hanya terdapat di negara China dan India. Dari jenis pohon ini terdapat dua jenis biakan pohon yang utama, yaitu: *Camellia sinensis sinensis*, tanaman teh di China yang berdaun kecil dan *Camellia sinensis assamica*, tanaman teh di India yang berdaun besar. Yang membedakan berbagai macam teh adalah daerah dimana pohon itu hidup, kapan waktu pemetikan daun tehnya, daun mana yang dipetik dan terutama cara prosesnya. Teh bisa disamakan dengan minuman anggur yang sangat tergantung pada lingkungannya sehingga ada kebun-kebun tertentu yang terkenal karena kualitas produk mereka. Hal seperti ini juga berlaku untuk tanaman teh. Teh dapat berbeda menurut prosesnya yang dilaluinya, menurut keutuhan daun dan warnanya daun sehingga satu kebun bisa menghasilkan berbagai macam teh dengan kualitas yang berbeda-beda. Akibatnya, terdapat lebih dari 2000 macam teh yang dapat diperoleh dan dikenal.

b. Sejarah dan Perkembangan Teh di Indonesia

Tanaman teh pertama kali masuk ke Indonesia pada tahun 1684 dibawa dari Jepang oleh Andreas Cleyer seorang bangsa Jerman saat itu teh ditanam berupa tanaman hias, berasal dari bijinya. Laporan seorang pendeta yang bernama F.Valentijn, Pada tahun 1694 terdapat perdu teh tumbuh di Istana Gubernur Jenderal Champuys di Jakarta, yang berasal dari China. Tahun 1826 tanaman teh ditanam dikebun Raya Bogor. Pada tahun 1827 tanaman teh ditanam di kebun percobaan Cisirupan Garut Jawa Barat. Perkebunan teh di Indonesia tersebar di Jawa dan Sumatera (Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jambi, Bengkulu dan Sumatera selatan).

Setelah Indonesia merdeka, tepatnya pada tahun 1958 dilakukan pengambil alihan perkebunan teh milik perusahaan-

perusahaan Belanda dan Inggris oleh pemerintah Indonesia. Selanjutnya, secara bertahap dilaksanakan rehabilitasi terhadap perkebunan teh yang telah menjadi milik negara tersebut. Meski demikian dalam manajemen di tingkat perkebunan, proses pengolahan bahkan sampai teknologi, perusahaan milik negara ini masih menggunakan teknologi atau mesin buatan Belanda. Dalam perkembangannya potensi besar dalam komoditi teh ini tidak hanya dimanfaatkan oleh BUMN, namun juga perusahaan swasta. Perusahaan-perusahaan swasta melakukan pengolahan industri teh dari hulu hingga hilir. Sampai pada tahun 2004, terdapat 143 perusahaan perkebunan di Indonesia baik yang dikelola oleh swasta maupun BUMN (Tindaon, 2009).

c. Syarat-syarat Penyimpanan Teh

Ada beberapa syarat dalam menyimpan teh yang dapat mempengaruhi ketahanan dan kualitas teh yang dihasilkan, antarlain:

- Tempat penyimpanan teh sebaiknya terbuat dari metal dengan penutup yang rapat untuk menghindari masuknya oksigen, udara dan zat lainnya.
- Teh sebaiknya diletakkan di tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung dan temperatur yang tinggi.
- Sebaiknya tidak meletakkan teh pada lemari pendingin.
- Ketahanan teh yaitu antara 18-24 bulan. Melewati masa tersebut, aroma teh akan memudar
- Jenis-jenis Teh Indonesia

Terdapat banyak jenis-jenis teh lokal hasil produksi Indonesia, contohnya:

Teh daun jati

- Teh daun kopi
- Teh daun salam
- Teh kuncup mawar
- Teh keratin
- Teh melati
- Teh hijau
- Teh naga malang
- *White Tea*

e. Perancangan dan Persyaratan Kafe

Dalam mendesain sebuah kafe, yang diutamakan adalah kenyamanan dan suasana yang menyenangkan saat makan, jadi penerangan tidak harus dibuat terang tetapi lebih untuk menciptakan suasana, penggunaan warna-warna panas yang membangkitkan selera makan, pemakaian bahan yang tidak menimbulkan kesan kotor. Sirkulasi sangat penting agar tidak terlihat sempit.

Sebuah kafe juga mempunyai beberapa persyaratan ruang yang dilihat dari segi keamanan, keselamatan, kenikmatan, dan kesehatan. Suatu hal yang prinsip pada ruang kafe adalah persyaratan tentang kenikmatan manusia yang dititikberatkan pada kebutuhan ruang gerak atau individu. Kebutuhan ruang gerak bagi manusia atau individu adalah $1,4 - 1,7 \text{ m}^2$.

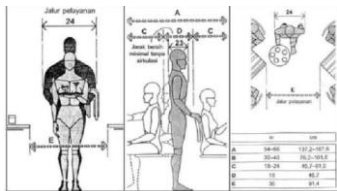
Beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam perancangan sebuah kafe adalah pengelompokan ruang, hirarki ruang, kebutuhan pencapaian, cahaya, dan arah pandangan. Sistem

pelayanan dan suasana yang ingin ditampilkan mempengaruhi penataan layout dan sirkulasi.

F. Sirkulasi, Pencahayaan, dan Perabot pada Kafe

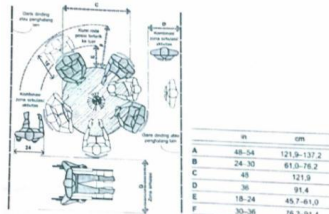
Tata ruang kafe dirancang dan dibangun dengan mempertimbangkan siklus kegiatan operasional dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan aktivitas awal hingga akhir. Beberapa teori tentang sirkulasi dalam kafe antara lain :

- Sirkulasi antara pengunjung dan karyawan tidak boleh terjadi bersilangan. Dikatakan bersilangan jika sirkulasi antara pelayan dan pengunjung saling bertemu tanpa adanya sirkulasi alternatif lainnya. Pelayan sebaiknya mempunyai sirkulasi sendiri sehingga ketika sekali melayani suatu tempat dapat sekaligus melayani tempat lainnya.



Gambar. 2. Jarak bersih sirkulasi

- Sirkulasi dalam kafe dapat dilewati pengunjung, kereta makanan, dan pelayanan ketika melayani. Kebutuhan akan meja dan tempat duduk yang ideal untuk aktivitas makan dan minum di area makan. [2]



Gambar. 3. Sirkulasi Pengguna dan Pelayan

Beberapa teori tentang pencahayaan dalam kafe antara lain :

- Pencahayaan yang terlalu terang / kurang terang dapat mengakibatkan mata menjadi sakit. Hal tersebut berkaitan dengan waktu penggunaan yang cukup lama, misal pengunjung yang sedang bersantai sambil berbincang-bincang dan pelayan yang kurang lebih bertugas selama enam jam.
- Pencahayaan seragam menyebabkan atmosfer terasa membosankan. Pencahayaan yang terlalu tajam menyebabkan makanan kelihatan tidak nikmat untuk dimakan.
- Untuk tingkat aktivitas tinggi seperti dapur, gudang, dan kasir pembayaran harus menggunakan pencahayaan terang.

G. Pengertian Biophilic

Kecenderungan manusia yang melekat afiliasi/membentuk hubungan dengan alam bahwa bahkan di dunia modern terus menjadi penting untuk kesehatan dan kesejahteraan rakyat secara fisik dan mental

H. Pola-pola Terapan Biophilic

a. Visual Connection with nature

Pola yang menekankan pada pandangan (view) atau penggunaan indra penglihatan (mata) dalam merasakan ruang yang berhubungan dengan alam, baik secara langsung berupa adanya tanaman hijau, binatang, ataupun berhubungan dengan ruang terbuka seperti taman maupun secara tidak langsung yang melalui gambar-gambar pemandangan alam ataupun lainnya yang bersifat tidak langsung. Aplikasi dalam lingkup interior:

- Bukaan pada plafon seperti atap kaca atau void yang memberikan view alam ke dalam ruang
- Gambar-gambar alam (lukisan pemandangan, wallpaper, dll)
- Tanaman asli berupa rumput, pohon, dll
- Warna-warna alam (hijau, biru, merah, kuning, putih)

b. Non Visual connection with nature

Pola yang menekankan pada penggunaan indra selain penglihatan (pendengaran, penciuman, perabaan, dan rasa) dalam merasakan ruang secara multi sensory yang berhubungan dengan alam Aplikasi dalam lingkup interior:

- Void sebagai akses masuk alam dalam bentuk suara, bau, raba
- Dinding semi terbuka untuk akses masuk alam dalam bentuk bau, raba, suara
- Material alam yang memiliki tekstur (sensor raba)

c. Non-rhythmic Sensory Stimuli

Pola yang bersifat acak dan berlangsung sebentar yang berhubungan dengan alam dan terkadang tidak disadari oleh individu dan pola ini menciptakan suasana ruang yang segar, menarik, dan membuat individu bersemangat. Aplikasi dalam lingkup interior:

- Dinding semi terbuka untuk akses masuk alam untuk dapat melihat gerakan acak pada tanaman yang tertiuip angin
- Gerakan acak dari aliran air
- Gerakan tanaman hias yang tertiuip angin

d. Thermal & Airflow Variability

Pola dimana pergerakan udara, suhu, dan kelembapan bersifat dinamis dan bervariasi pada interior bangunan sama seperti kondisi yang ada di alam.

e. Presence of water

Pola yang menitikberatkan peletakkan unsur air dalam memberikan pengalaman ruang yang nyaman, menenangkan, membantu proses penyembuhan sebagai bagian dari interior bangunan yang membawa pengaruh positif pada individu.

f. Dynamic & Diffuse Light

Pola dimana pergerakan cahaya alami bersifat dinamis dan menyebar pada interior bangunan sehingga menciptakan kontras antara area terang dan gelap, serta perubahan cahaya dalam perbedaan waktu sama seperti kondisi yang ada di alam.

g. Connection with Natural Systems

Pola yang menghubungkan ruang bangunan dengan system alam yang selalu berubah-ubah dengan tujuan mendekatkan individu dengan alam itu sendiri melalui pandangan, observasi, interaksi secara langsung, dan bahkan berpartisipasi secara langsung dalam system alam tersebut.

h. *Biomorphic Forms & Patterns*

Pola yang menekankan pada peniruan bentuk-bentuk alam atau stilasi bentuk- bentuk alam dalam bentuk motif atau pola yang berulang sebagai bagian dari elemen structural maupun elemen dekorasi dalam ruang bangunan untuk menghadirkan alam secara tidak langsung ke dalam ruang bangunan.

i. *Material connection with nature*

Pola yang menekankan pada penggunaan material alami dalam ruang bangunan yang dapat merefleksikan lingkungan ekologi dan geokologi lokal untuk menciptakan perbedaan rasa akan ruang dengan tujuan mengeksplorasi karakteristik material alam yang akan mengalami perubahan dari waktu ke waktu.

j. *Complexity & order*

Pola yang berhubungan dengan ruang dan skala serta penerapan bentuk simetri dan geometris fractals yang berulang dalam bentuk ornament atau pola struktur dalam menghubungkan ruang sehingga individu dapat lebih memahami ruang

k. *Prospect*

Pola yang dikarakteristikan pada ruang (space) yang memberikan pandangan yang luas, terbuka, pencahayaan yang terang, serta memperlihatkan hubungan antara ruang untuk memberikan kesempatan bagi individu dalam merasakan keberagaman ruang.

l. *Refuge*

Pola yang dikarakteristikan pada ruang (space) yang memberikan rasa aman dan terlindungi yang dimunculkan dengan menciptakan suasana yang berbeda dari lingkungan sekitar atau penempat ruang yang tertutup atau memberikan pandangan yang terbatas bagi individu yang ada didalam ruang tersebut,

m. *Mystery*

Pola yang menekankan pada suasana ruang yang membuat individu kagum akan sensasi yang menakutkan yang dirasakan oleh paca indra dan memberikan pergerakan yang dinamis dan diikuti dengan perubahan dari waktu ke waktu.

n. *Risk/Peril*

Pola yang dikarakteristikan pada ruang (space) yang memberikan rasa bahaya atau ancaman namun tetap dapat merasakan rasa aman dengan tujuan untuk meningkatkan rasa ingin tau, waspada, dan kekaguman akan ruang tersebut.

IV. KONSEP AKHIR PERANCANGAN

A. Konsep dan Tema Perancangan

Konsep yang digunakan yaitu “*Biophilic*”, dengan tema *Secret Garden*. Konsep ini muncul dari latar belakang untuk membuat masyarakat menjadi lebih dekat dengan alam dan dapat merasa lebih rileks dan melepaskan stress.

Tema *secret garden* yang diangkat diharapkan dapat membangkitkan suasana seperti sedang menikmati teh di tengah kebun pada perancangan *Holistic Tea House* ini, mengingat kebun sendiri merupakan sesuatu yang telah langka di tengah ibukota saat ini serta dapat memberikan kesan tenang / rileks, lebih kreatif.

B. Karakter, Gaya dan Suasana Ruang

Karakter yang ingin dibawa dalam perancangan interior *Holistic tea house* adalah dinamis. Suasana ruang yang diharapkan adalah suasana yang tenang dan kondusif sehingga pengunjung merasa nyaman dan dapat melepaskan stress. Suasana ruang ini akan diwujudkan melalui penataan ruang berdasarkan tingkat privasi dan kebisingan.

C. Bentuk

Bentuk dasar yang digunakan pada perancangan ini adalah bentuk lengkung. Bentuk tersebut diaplikasikan pada bidang, voulem maupun garis. Bentuk ini dipilih agar desain tidak kaku dan dapat membuat pengguna lebih rileks.

D. Warna

Penggunaan warna-warna alam untuk menciptakan suasana alam dalam ruang, serta diimbangi beberapa warna netral seperti putih dan hitam. Pemilihan warna juga memperhatikan psikologi warna, dimana warna-warna tertentu seperti hijau dapat memberikan efek segar, tenang, kreatif sedangkan warna coklat memberikan efek kehangatan, tenang.

E. Material

Sebagian besar material yang dipilih merupakan material dari alam maupun yang dapat memberikan kesan alam dalam ruang untuk mendukung konsep *Biophilic*, bamboo, batu alam, art grass, parket, marmer, selebihnya didukung oleh material kaca, HPL, gypsum, cermin, *stainless steel*.

1. Lantai

Area *entry* batu alam *tile* berwarna krem divariasikan dengan parket pada area lobby dan receptionist. Area tea lounge menggunakan teraso motif daun the berwarna hijau dank rem dan dikombinasikan dengan parket sebagai pengarah menuju tea bar, private space dan workshop. Area tea bar, private space dan workshop menggunakan parket untuk tetap membuat suasana alam dalam ruangan.

2. Dinding

Aplikasi finishing yang digunakan pada dinding bervariasi, diantaranya tanaman sintetis, cat dinding, panel kayu dan wallpaper.

3. Plafon

Area lobby, *retail store*, *workshop*, *office* menggunakan *kalsi board* sebagai material plafon dengan finishing cat hijau dan tanaman sintesis

Pada area *tea lounge* dan *private space*, material plafon menggunakan *kalsi board* dengan finishing cat hijau dan tanaman sintesis

F. Sistem Interior

1. Pencahayaan































Pencahayaan alami berasal dari jendela dan sinar matahari langsung pada siang hari. Pencahayaan buatan digunakan pada malam hari dengan menggunakan general lighting pada area lobby, tea bar, workshop dan *retail*, sedangkan untuk pencahayaan pada area *tea lounge* dan *private space* menggunakan hanging lamp.

2. Penghawaan

Sistem penghawaan menggunakan penghawaan buatan

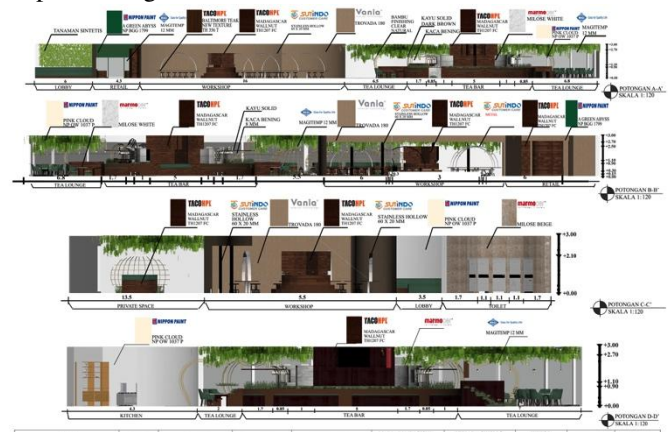
3. Sistem Proteksi Kebakaran

4. Sistem Keamanan

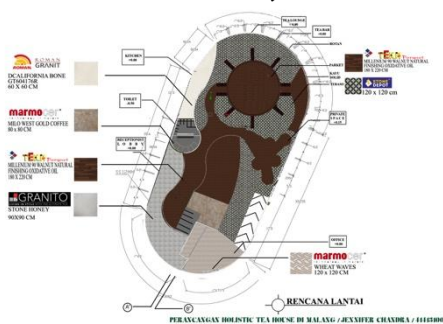
		Lightning Protection 10 M Water Works Kode: 10000000
		
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000
		Lightning Protection 10 M Kode: 10000000

V. HASIL PERANCANGAN

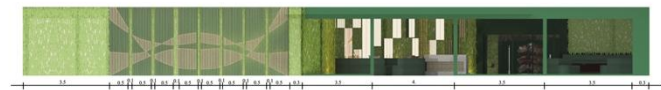
B. Tampak Potongan



Gambar. 4. *Layout*

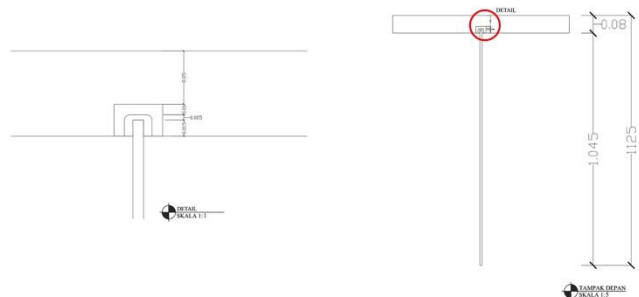


C. Main Entrance

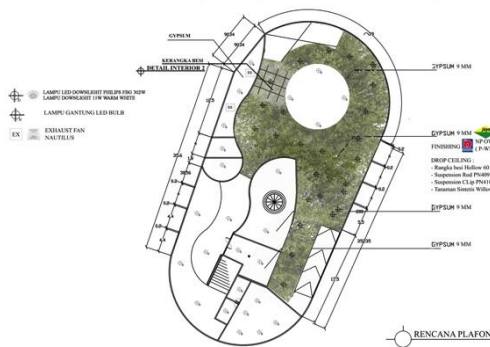


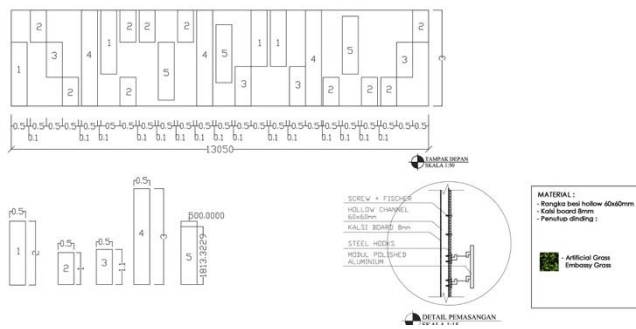
Gambar. 9 *Main Entrance*

D. Detail Interior

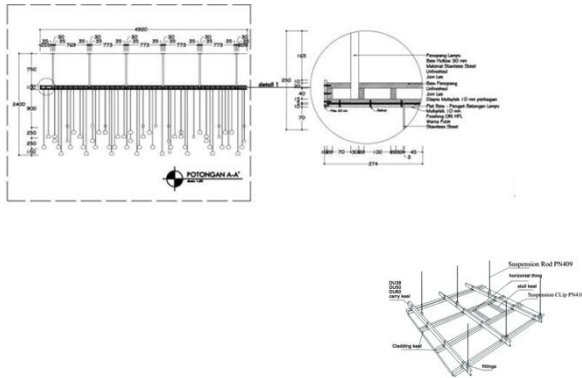


Gambar. 6 Rencana plafon

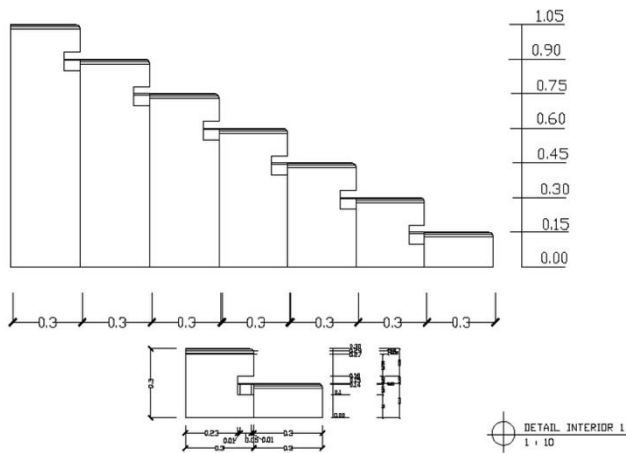




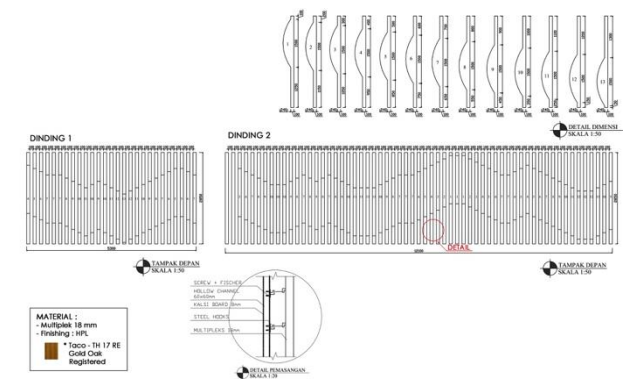
Gambar. 11 Detail Interior 2



Gambar. 12 Detail Interior 3

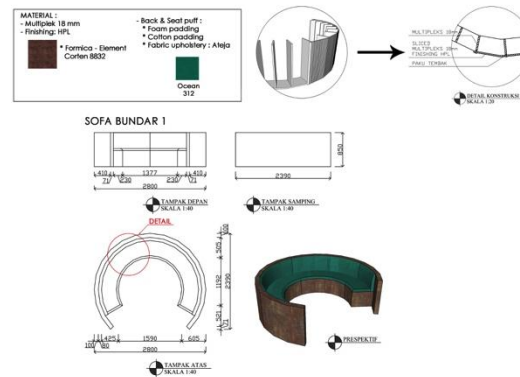


Gambar. 13 Detail Interior 4

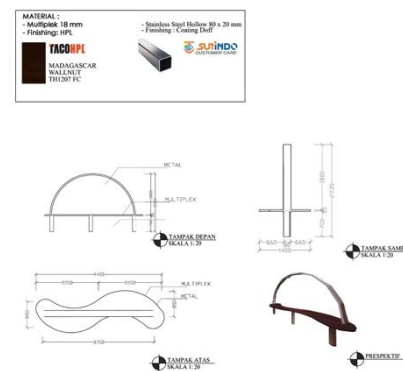


Gambar. 14 Detail Interior 5

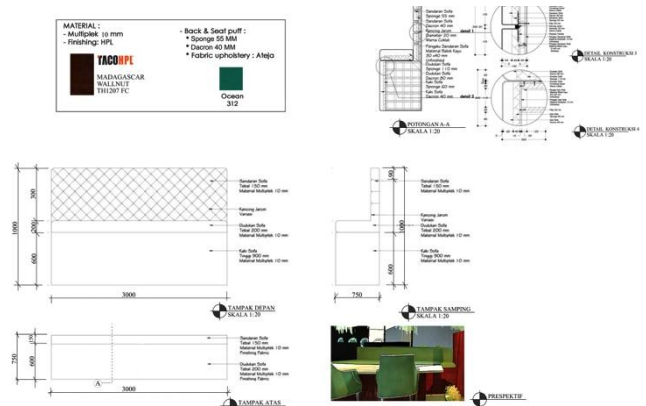
E. Detail Furniture



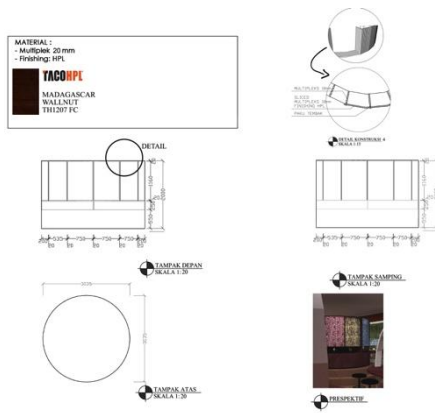
Gambar. 15 Detail furniture 1



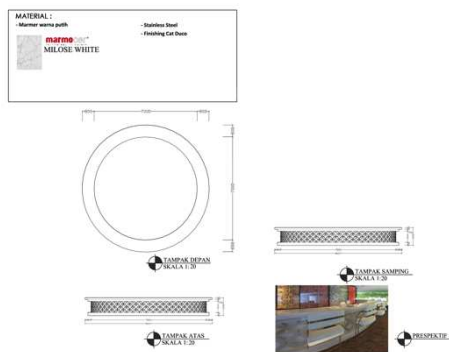
Gambar. 16 Detail furniture 2



Gambar. 17 Detail furniture 3



Gambar. 18 Detail furniture 4



Gambar. 19 Detail furniture

F. Perspektif

• Area Lobby

Pada area lobby terdapat *receptionist* dan *tea retail store*. *Receptionist* bertugas untuk memberikan info tentang *event* dan ruangan mana yang ingin dituju oleh pengunjung. *Store* dibuat di area lobby agar menarik perhatian pengunjung untuk membeli serta jika pengunjung lelah menunggu giliran untuk meja kosong di area lobby, mereka akan menuju ke *retail store* untuk melihat-lihat. Pengaplikasian *biophilic* dalam ruang ini dengan penggunaan warna alam yaitu hijau dalam cat tembok dan *fabric* sofa, warna coklat pada lantai dan penggunaan tanaman sintetis pada tembok.



Gambar. 20 Lobby 1



Gambar. 21 Lobby 2



Gambar. 22 Lobby 3

• Tea Bar

Ketika berjalan masuk dari lobby, *tea bar* akan langsung menjadi pusat perhatian pengunjung karena perbedaan tinggi lantai dan juga memiliki “teh dispenser” dimana menyimpan banyak jenis-jenis teh Indonesia yang beragam warna sehingga menarik perhatian pengunjung untuk menuju ke *tea bar*. Selain itu, di area *tea bar*, pengunjung dapat melihat langsung teh mereka diracik dan dapat bertanya/konsultasi terlebih dahulu. Pengaplikasian *biophilic* dalam ruang ini dengan penggunaan warna alam yaitu warna coklat pada lantai.



Gambar. 23 Tea Bar 1



Gambar. 24 Tea Bar 2



Gambar. 26 Private Space 1

- *Tea Lounge*

Area *tea lounge* menyajikan suasana alam, hangat dan santai dimana pengunjung akan menikmati teh mereka pada area sofa yang memiliki view ke alam. Untuk mengaitkan antara *tea lounge* dan teh, maka digunakan teraso yang bermotif daun teh dan berwarna hijau, serta juga dibuat kerangka-kerangka yang merupakan stilasi dari bentuk pegangan teko. Pengaplikasian *biophilic* dalam ruang ini dengan penggunaan warna alam yaitu *fabric* sofa dan lantai, warna coklat pada dinding pemisah sofa dan penggunaan tanaman bamboo sebagai rangka pada dinding pemisah sofa dan tanaman sintetis pada plafon.



Gambar. 25 Tea Lounge

- *Private Space*

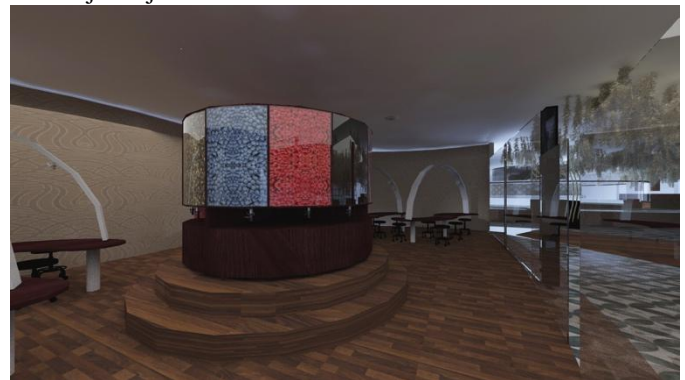
Area *private space* menyediakan tempat bersantai untuk menikmati teh tanpa mendapat gangguan (kebisingan) dari pengunjung lainnya. Area *private space* (sangkar) hanya dibuat 5 agar *exclusive* dan memiliki minimum *bill charge* sehingga membuat pengunjung menjadi penasaran dan ingin memesan *private space*. Kerangka-kerangka pada sangkar merupakan stilasi dari bentuk pegangan teko. Pengaplikasian *biophilic* dalam ruang ini dengan penggunaan warna alam yaitu hijau dalam cat tembok dan *fabric* sofa, serta warna coklat dalam parket dan penggunaan bamboo sebagai kerangka dan tanaman sintetis pada plafon.



Gambar. 27 Private Space 2

- *Area Workshop*

Untuk menarik minat masyarakat untuk dapat menggali lebih dalam tentang teh, maka diciptakan fasilitas workshop. Area ini memfasilitasi pengunjung yang ingin belajar tentang teh, seperti bagaimana meracik dan mengolah teh Indonesia. Area ini diharapkan dapat membuat pengunjung lebih komunikatif sehingga meja dibuat berbentuk S dan menggunakan kursi beroda, dimana dengan penggunaan meja berbentuk S, pengunjung dapat berkomunikasi secara langsung. Pengaplikasian *biophilic* dalam ruang ini dengan penggunaan warna alam yaitu coklat dalam wallpaper, parket dan meja kerja.



Gambar. 28 Workshop



Gambar. 29 Workshop 2

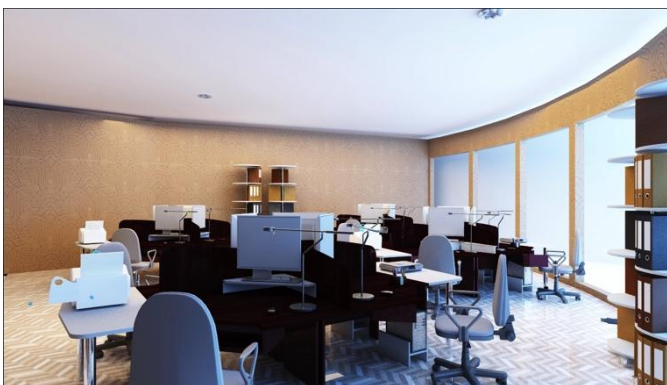
- Area Retail Store

Retail store menjual berbagai macam jenis-jenis teh untuk dapat dibawa pulang oleh pengunjung maupun yang dapat langsung diminum serta peralatan dalam mengolah teh. Pengaplikasian *biophilic* dalam ruang ini dengan penggunaan warna alam yaitu hijau dalam cat tembok dan penggunaan tanaman sintesis pada arak-rak *store*.



Gambar. 30 Retail Store

- Area Office



Gambar. 31 Office

- Area toilet



Gambar. 32 Toilet

VI. KESIMPULAN

Perancangan Interior *Holistic Tea House* di Malang ini dapat menjadi salah satu alternatif tempat yang dapat digunakan oleh pemerintah untuk mengangkat kembali kesadaran masyarakat akan potensi lokal Indonesia yaitu teh. Disamping banyaknya fasilitas yang dimiliki, perancangan yang mengambil tema *secret garden* ini membuat *tea lounge* dan *tea bar* yang memiliki daya tarik tersendiri dibandingkan dengan kafe lain yang ada di Jawa Timur. Permainan warna alam dan bentuk yang dinamis diterapkan pada ruangan sehingga ruang terkesan menyenangkan dan tidak kaku.

Penulis melihat bahwa masih belum ada fasilitas yang dapat mengangkat teh sebagai potensi lokal dikenal dengan baik oleh karena itu *Holistic Tea House* ini dibuat untuk menjawab kebutuhan masyarakat dan pemerintah dengan mengutamakan kenyamanan pengguna, yang diwujudkan melalui penyediaan fasilitas yang disesuaikan dengan aktivitas dan kebutuhan pengguna, dan diharapkan dapat membuat pengunjung tertarik untuk mengunjungi *Holistic Tea House* ini secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini, sebagai berikut:

- 1) Tuhan Yesus Kristus atas berkat karunia dan kemampuan yang diberikan-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
- 2) Bapak I Nyoman Adi Tiaga A Sn. M. Sn, dosen pembimbing I yang telah banyak meluangkan banyak waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan dalam tugas akhir ini.
- 3) Ibu Purnama Esa Dora, S.Sn, M.Sc, selaku dosen pembimbing II yang telah banyak meluangkan banyak waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan dalam tugas akhir ini.
- 4) Ibu Poppy Firtatwentyna Nilasari, ST. MT, selaku koordinator Tugas Akhir tahun ajaran 2015-2016.
- 5) Keluarga tercinta dan Edrick H. Theno yang selalu memberikan bantuan moril dan material.
- 6) Teman-teman yang telah saling mendukung dan

memberikan masukan selama proses tugas akhir.

7) Pihak-pihak lain yang telah memberikan bantuan langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian tugas akhir ini, dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Neufert, Ernst. Data Arsitek Jilid 2. Jakarta : Erlangga, 2002. [2] Munadi, Yudhi. Media Pembelajaran : Sebuah Pendekatan Baru.
- [2] Ciputat : Gaung Persada Press, 2008
- [3] Karlen, Mark dan James Benya. 2007. *Dasar-dasar desain pencahayaan*, Terjemahan Diana Rumagit. Jakarta
- [4] Lawson, Fred. 1973. *Restaurant Planning & Design*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- [5] Marsum W.A. 1999. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- [6] Okura, Kokuzo. 1997. *The Book of Tea*. Kinokuniya, Tokyo. Panero, Julius AIA, ASID. dan ZELNIK, Martin, AIA, ASID. 2003. *Dimensi*
- [7] *Manusia dan Ruang Interior*. Erlangga. Cetakan ke 1, Jakarta. Sato, Shozo. 2005. *Tea Ceremony*. Singapore : Tuttle Publishing. Stephen R. Kellert. Judith Heerwagen. Martin Mador. 2011. *Biophilic Design*:
- [8] *The Theory, Science and Practice of Bringing Buildings to Life*. John
- [9] Wiley & Sons Tindaon, R.F. 2009. *Identifikasi Sistem Produksi Teh di PT. Perkebunan*
- [10] *Nusantara IV Kebun Bah Butong*. Departemen Teknologi Pertanian
- [11] Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara. Terrapin Bright Green. 2012. *14 Patterns of Biophilic Design*. Terrapin Bright
- [12] Green LLC. New York